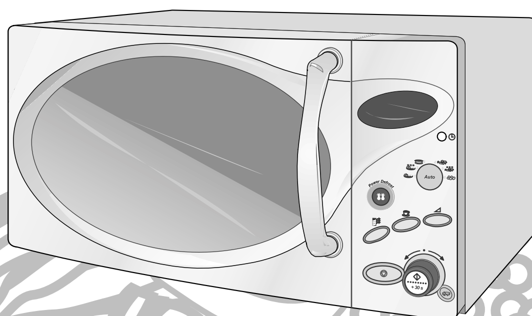
SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi i książka kucharska

M1977N

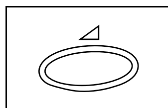


Code No. : DE68-01058A

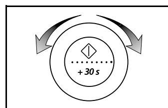
PL

Skrócona instrukcja obsługi

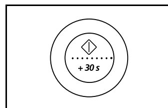
Chcesz coś ugotować



1. Umieść żywność w kuchence.
   Wybierz **poziom mocy** wciskając przycisk ◿ raz lub więcej razy.

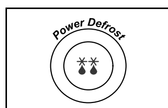


2. Wybierz czas gotowania obracając **pokrętłem nastawczym** według potrzeby.

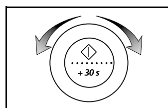


3. Wciśnij **przycisk** ◇ .
   Rezultat: Rozpocznie się gotowanie. Zakończenie gotowania jest sygnalizowane czterokrotnym sygnałem dźwiękowym.

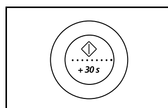
Chcesz coś rozmrozić w trybie auto power defrost



1. Umieść żywność w kuchence.
   Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz rozmrozić wciskając przycisk **Power Defrost** (⁂) raz lub więcej razy.

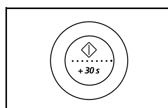


2. Wybierz wagę żywności obracając według **potrzeby pokrętłem** nastawczym do maksymalnie 2000g.



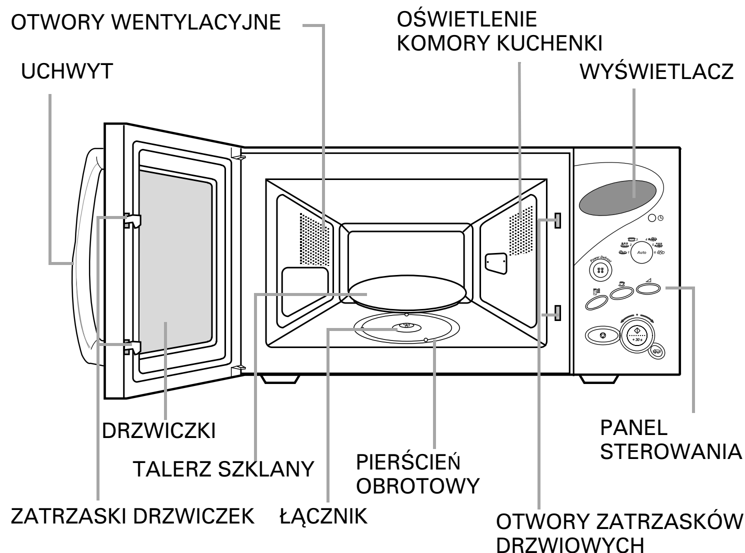
3. Wciśnij przycisk ◇ .

Chcesz przedłużyć czas gotowania/rozmrażania

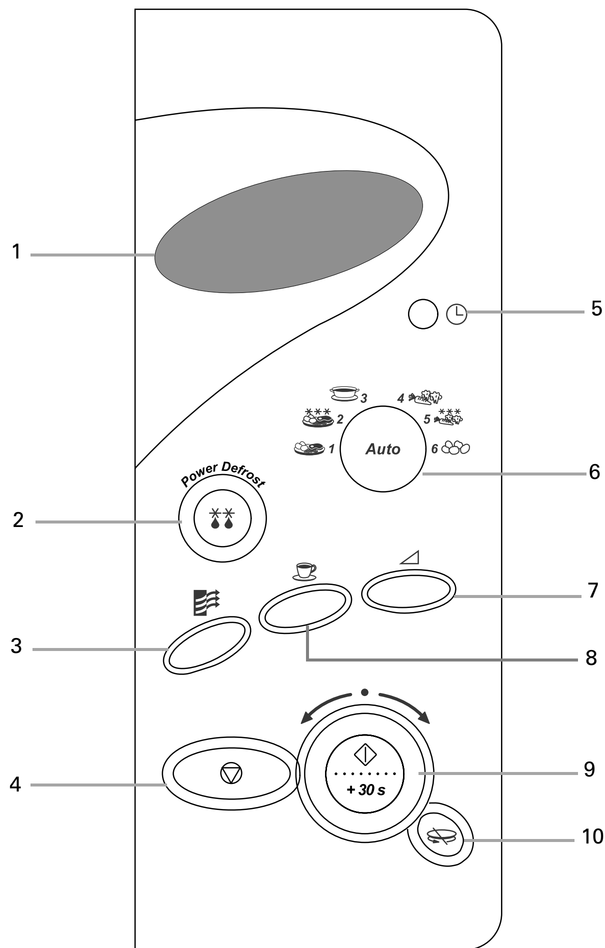


Zostaw żywność w kuchence.
Wciśnij jeden raz przycisk **+ 30s** dla każdych 30 sekund, o które chcesz przedłużyć gotowanie.

Kuchenka



Panel sterowania

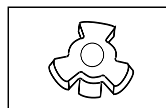


1. WYŚWIETLACZ
2. PRZYCISK FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA POWER DEFROST
3. PRZYCISK FUNKCJI WENTYLACJI KOMORY (DEODORIZERA)
4. PRZYCISK STOP/KASOWANIE USTAWIEŃ
5. USTAWIANIE ZEGARA
6. PRZYCISK AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA/GOTOWANIA
7. USTAWIANIE POZIOMU MOCY
8. PRZYCISK FUNKCJI SZYBKIEGO ODGRZEWANIA
9. PRZYCISK START/POKRĘTŁO NASTAWCZE
10. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE TALERZA OBROTOWEGO

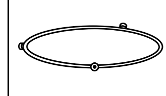
Akcesoria

PL

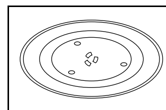
W zależności od kupionego modelu z kuchenką mikrofalową zostaną dostarczone następujące akcesoria, które można używać na różne sposoby.



1. **Łącznik**, umieszczony na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.
   Przeznaczenie : Łącznik obraca talerz szklany.



2. **Pierścień obrotowy**, umieszczany w centralnej części podstawy kuchni.
   Przeznaczenie : Pierścień obrotowy podtrzymuje talerz szklany.



3. **Talerz szklany**, umieszczany na pierścieniu obrotowym, w środkowej części, pasujący do łącznika.
   Przeznaczenie : Talerz szklany służy jako główna powierzchnia do umieszczania artykułów żywnościowych. Może być łatwo wyjęty do oczyszczenia.



NIE WŁĄCZAJ kuchenki mikrofalowej bez zainstalowanego pierścienia obrotowego i talerza szklanego.

Używanie instrukcji obsługi

Właśnie zakupiliście Państwo kuchenkę mikrofalową marki SAMSUNG. Ta instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat użyt-kowania Waszej kuchenki, a w szczególności:

- ***zasady bezpiecznej eksploatacji***
- ***odpowiednie akcesoria i naczynia***
- ***pożyteczne rady na temat gotowania***

Na wewnętrznej stronie okładki znajdziecie Państwo krótki opis trzech podstawowych trybów pracy kuchenki:

- ***Gotowania żywności***
- ***Rozmrażania żywności w trybie Power Defrost***
- ***Przedłużania gotowania***

Na pierwszych stronach instrukcji znajdują się ilustracje wyglądu ku-chenki i, co szczególnie ważne - panelu sterowania; dzięki czemu łatwiej będzie odnaleźć odpowiednie przyciski.

Opisując krok po kroku procedury postępowania wykorzystano następujące symbole:



Ważne



Uwaga



Obróć

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI POZWALAJĄCE UNIKNĄĆ NARAŻE-NIA NA NADMIERNE DZIAŁANIE ENERGII MIKROFALOWEJ

Nie przestrzeganie poniższych środków ostrożności może doprowadzić do szkod-liwego dla zdrowia narażenia się na nadmierne działanie energii mikrofalowej:

(a) Bez względu na okoliczności nie próbuj włączać kuchni z otwartymi drzwiczkami, nie manipuluj przy zatrzaskach drzwiczek i nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów zatrzasków drzwiowych.

(b) Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy drzwi kuchni a ścianę przednią, nie dopuszczaj do gromadzenia się resztek żywności na powierzchniach uszczelniających. Aby zapewnić utrzymanie czystości drzwiczek i powierzchni uszczelniających wycieraj je po użyciu kuchenki najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką.

(c) Nie włączaj kuchni gdy jest uszkodzona do czasu aż zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych. Szczególnie ważne jest, by drzwiczki kuchni zamykały się prawidłowo i aby nie były uszkodzone:
(1) drzwiczki, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
(2) zawiasy drzwiowe (wygięte lub złamane)
(3) przewód zasilający

(d) Kuchnia mikrofalowa może być regulowana lub naprawiana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.

Warunki bezpiecznej eksploatacji

Ważne instrukcje bezpieczeństwa. Prosimy o uważne przeczytanie i zachowanie do późniejszego wglądu.

Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności lub napojów w swojej kuchni mikrofalowej prosimy sprawdzić, czy zachowane są podane niżej warunki bezpieczeństwa.

1. **NIE UŻYWAJ** w kuchni mikrofalowej naczyń metalowych:
   - Metalowych pojemników
   - Zastawy stołowej ze złotymi lub srebrnymi ozdobami
   - Szpikulców, widelców itp.

   Powód: Wystąpią wyładowania elektryczne i iskrzenia, które mogą uszkodzić kuchenkę.
2. **NIE PODGRZEWAJ**:
   - Hermetycznie lub podciśnieniowo zamkniętych butelek, słoików i pojemników, np. słoików z odżywkami dla dzieci
   - Żywności w szczelnych skorupach, np. jaj, orzechów w skorupach, pomidorów itp.

   Powód: Wzrost ciśnienia na skutek podgrzania może spowodować ich wybuch.
   Wskazówka: Zdejmij skorupkę, ponakłuwaj skórkę, otwórz opakowanie itp.
3. **NIE WŁĄCZAJ** kuchni mikrofalowej gdy jest pusta.
   Powód: Może to spowodować uszkodzenie kuchni.
   Wskazówka: Możesz umiescić w kuchence na stałe szklankę z wodą. Woda będzie pochłaniać mikrofale, jeżeli przypadkowo włączysz kuchenkę.
4. **NIE ZASŁANIAJ** znajdujących się z tyłu kuchni otworów wentylacyjnych papierem lub metalem.
   Powód: Materiał lub papier mogą się zapalić od gorącego powietrza wydostającego się z kuchenki.
5. **ZAWSZE** używaj rękawic gdy wyjmujesz naczynia z kuchenki mikrofalowej.
   Powód: Niektóre naczynia pochłaniają mikrofale, a ciepło z żywności zawsze jest przenoszone na naczynie, dlatego naczynia są zawsze gorące.
6. **NIE DOTYKAJ** elementów grzewczych ani wewnętrznych ścian kuchni.
   Powód: Ściany mogą być wystarczająco gorące aby poparzyć nawet po zakończeniu gotowania. Nie dopuszczaj do kontaktu palnych materiałów z żadnymi elementami wewnątrz kuchni. Pozostaw kuchenkę na czas ochłodzenia.
7. Aby nie dopuścić do ryzyka pojawienia się ognia w komorze kuchni mikrofalowej:
   - Nie przechowuj w kuchence materiałów palnych
   - Zdejmij wszystkie metalowe opaski zamykające papierowe lub plastykowe opakowania
   - Nie używaj swojej kuchni mikrofalowej do suszenia gazet
   - Jeżeli zauważysz dym, nie otwierając kuchni wyłącz ją lub odłącz przewód zasilający od gniazdka
8. Zwróć szczególną uwagę gdy podgrzewasz płyny i odżywki dla dzieci.
   - **ZAWSZE** odczekaj co najmniej 20 sekund od momentu wyłączenia się kuchenki, aby temperatura potrawy mogła się wyrównać.
   - Jeżeli to konieczne, mieszaj je w trakcie podgrzewania i ZAWSZE po podgrzaniu.
   - Zachowaj ostrożność trzymając pojemnik po podgrzaniu. Jeżeli pojemnik jest zbyt gorący - można się oparzyć.
   - Istnieje ryzyko opóźnionego wykipienia podgrzewanego płynu.
   - Aby uniknąć oparzenia przez wylewający się wrzący płyn, powinno się mieszać go przed, w trakcie i po podgrzaniu.

   Powód: W czasie podgrzewania płynów punkt wrzenia może się opóźnić; oznacza to, że moment zagotowania płynu może mieć miejsce tuż po wyjęciu pojemnika z kuchenki. Można się wtedy oparzyć.
   - W przypadku oparzenia się postępuj zgodnie z podanymi niżej ZASADAMI PIERWSZEJ POMOCY:
     * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
     * Załóż czysty, suchy opatrunek.
     * Nie stosuj żadnych kremów, olejków ani płynów do przemywania ran.
   - **NIGDY** nie wypełniaj naczynia po brzegi i wybieraj naczynie, które jest szersze u góry niż na dole. Butelki z wąską szyjką mogą eksplodować po przegrzaniu.
   - **ZAWSZE** sprawdź temperaturę odżywki lub mleka zanim podasz je niemowlęciu.
   - **NIGDY** nie podgrzewaj dziecięcych butelek z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć.
9. Zwracaj uwagę, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
   - Nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej; przewód sieciowy trzymaj z dala od gorących powierzchni.
   - Nie włączaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.
10. W trakcie otwierania drzwiczek kuchni stój w odległości wyciągniętego ramienia.
    Powód: Gorące powietrze lub para wydostające się z kuchenki mogą poparzyć.
11. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki.
    Powód: Resztki żywności lub rozpryskany olej przywierające do ścianek kuchenki mogą spowodować uszkodzenie powłok lakierniczych oraz zmniejszają sprawność kuchenki mikrofalowej.
12. W trakcie pracy kuchenki mogą być słyszalne „kliknięcia”, szczególnie podczas rozmrażania.
    Powód: Takie dźwięki są spowodowane elektrycznymi zmianami mocy wyjściowej. Jest to zjawisko normalne.
13. Jeżeli kuchenka mikrofalowa pracuje bez obciążenia (jest pusta), dla bezpieczeństwa moc mikrofal zostanie automatycznie wyłączona. Po odstaniu co najmniej 30 minut można kuchenkę uruchomić ponownie.

WAŻNA INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

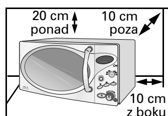
W trakcie przygotowania potraw w pojemnikach jednorazowych wykonanych z tworzyw sztucznych, papieru lub innych palnych materiałów musisz od czasu do czasu zaglądać do kuchenki.

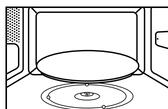
WAŻNE

NIGDY nie zezwalaj małym dzieciom samodzielnie włączać kuchenki mikrofalowej lub bawić się nią. Dzieci nie powinny również przebywać same w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Przedmioty, które interesują dzieci nie powinny być przechowywane lub ukrywane bezpośrednio nad kuchenką mikrofalową.

Instalacja kuchenki mikrofalowej

Umieść kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni, odpowiednio wytrzymałej do utrzymania masy kuchenki.





1. W trakcie instalacji sprawdź, czy w miejscu ustawienia kuchenka ma zapewnioną odpowiednią wentylację przez co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z boku i z tyłu i 20 cm powyżej kuchenki.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania z wewnątrz kuchenki. Załóż pierścień obrotowy i talerz szklany. Sprawdź, czy talerz obraca się swobodnie.
3. Niniejsza kuchenka musi być zainstalowana w sposób zapewniający jej dogodny dostęp do gniazda zasilania.

☞ **Nigdy** nie blokuj przepływu powietrza wokół kuchenki, gdyż może to spowodować jej przegrzanie i automatyczne wyłączenie się. Pozostanie ona w takim stanie do czasu, aż się dostatecznie ochłodzi.

☞ Dla bezpieczeństwa użytkownika urządzenie musi być podłączone do standardowego zasilania o napięciu 230V, 50 Hz za pośrednictwem gniazda ze stykiem uziemiającym. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony na specjalny przewód (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą aby dokonać wymiany. Przewód zasilania w Izraelu to PENCON(ZD16A), AFRYKA PŁD. APEX LEADS SA16 i NIGERIA, GHANA, KENIA to PENCON (UD13A1).

☞ **Nie instaluj** kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu, jak np. sąsiedztwie tradycyjnego pieca lub kaloryfera. Należy ściśle przestrzegać wymagań kuchenki mikrofalowej dotyczących napięcia zasilającego. W przypadku użycia kabla przedłużającego muszą być spełnione te same wymagania jak przy kablu zasilającym, w który wyposażona jest kuchenka. Zanim po raz pierwszy włączysz kuchnię mikrofalową wytrzyj wilgotną szmatką jej wnętrze i uszczelnienia drzwiczek.

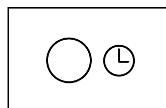
Ustawianie czasu

Państwa kuchenka ma wbudowany zegar. Czas na zegarze może być wyświetlany w trybie 24- i 12-godzinnym. Należy ustawić zegar:

- ***przy instalacji kuchenki***
- ***po przerwie w dostawie prądu***

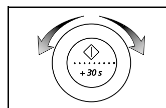


Nie zapomnij zmienić ustawień zegara przy zmianie czasu z letniego na zimowy i odwrotnie.

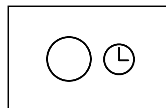


1. Aby wyświetlić czas w trybie... Wciśnij przycisk 🕓...

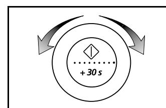
Aby wyświetlić czas w trybie...	Wciśnij przycisk 🕓...
24-godzinnym	Raz
12-godzinnym	Dwa razy



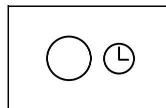
2. Obracaj **pokrętłem sterowania** aby ustawić wskazanie godzin.



3. Wciśnij przycisk 🕓.



4. Obracaj **pokrętłem sterowania** aby ustawić wskazanie minut.



5. Wciśnij przycisk 🕓.

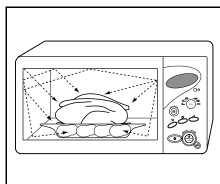
Zasady działania kuchenki mikrofalowej

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Uwalniana energia pozwala na gotowanie lub odgrzewanie żywności bez zmiany zarówno jej kształtu, jak i barwy.

Swojej kuchni mikrofalowej możesz używać do:

- ***Rozmrażania w trybie Power Defrost***
- ***Szybkiego odgrzewania***
- ***Automatycznego gotowania/odgrzewania***
- ***Gotowania***

Zasady gotowania



1. Mikrofale generowane przez magnetron są rozprowadzane jednolicie, ponieważ żywność na talerzu szklanym jest obracana i dzięki temu ugotowana równomiernie.

2. Mikrofale docierają do żywności aż do głębokości około 2,5 cm. Dalsze gotowanie odbywa się na zasadzie rozpraszania dostarczanego ciepła wewnątrz produktu.

3. Czas gotowania zmienia się w zależności od wykorzystywanego przepisu oraz od cech gotowanej żywności:
- ilości i gęstości
- zawartości wody
- temperatury początkowej (zamrożona lub nie)



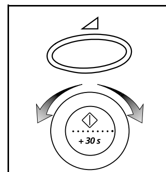
Ponieważ środkowe części żywności są gotowane przez ciepło rozpraszane, proces gotowania trwa jeszcze jakiś czas po nawet po wyjęciu produktu z kuchni. W związku z tym należy przestrzegać czasów odstania podawanych w przepisach lub w niniejszej instrukcji aby zapewnić:
- równomierne i prawidłowe ugotowanie potrawy
- jednakową temperaturę w całej potrawie

Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni

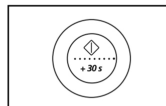
PL

Przedstawiona poniżej prosta procedura pozwoli Ci w dowolnym momencie sprawdzić, czy Twoja kuchnia pracuje prawidłowo.

Najpierw umieść na szklanym talerzu szklankę z wodą. Następnie zamknij drzwiczki.



1. Wciśnij przycisk ◿ i ustaw czas na 4 - 5 minut obracając **pokrętłem sterowania**.



2. Wciśnij przycisk ◇ .

Rezultat: Kuchenka będzie grzała wodę przez około 4-5 minut. W tym czasie woda powinna się zagotować.



Kuchnia musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka zasilającego. Talerz szklany musi znajdować się w przeznaczonym dla niego miejscu. Jeżeli jest używany mniejszy poziom mocy niż maksymalny, woda będzie potrzebowała więcej czasu na zagotowanie się.

PL

Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów

Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spróbuj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań.

◆ To są zjawiska normalne
- Kondensacja wilgoci wewnątrz kuchenki.
- Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej.
- Odbicia światła wokół drzwiczek i obudowy zewnętrznej.
- Para wodna wydobywająca się z okolicy drzwiczek i z otworów wentylacyjnych.

◆ Kuchenka nie działa po obróceniu pokrętła timera.
- Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?

◆ Żywność nie jest w ogóle ugotowana
- Czy ustawiłeś dokładnie czas i/lub wcisnąłeś przycisk ◇?
- Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?
- Czy bezpiecznik w układzie zasilania nie jest przepalony lub czy nie zadziałał odłącznik elektryczny?

◆ Żywność jest zbyt mocno ugotowana lub niedogotowana
- Czy czas gotowania został dobrany odpowiednio do rodzaju gotowanej żywności?
- Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?

◆ Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie (zwarcie)
- Czy nie używasz naczyń z metalowymi ozdobami?
- Czy nie zostawiłeś wewnątrz kuchni widelca lub innego podobnego przedmiotu?
- Czy folia aluminiowa nie jest zbyt blisko scianek kuchenki ?

◆ Nieznaczne zakłócenia mogą być obserwowane na ekranie telewizora lub w odbiorze audycji radiowej podczas pracy kuchenki. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, ustaw kuchenkę w oddaleniu od odbiorników i przewodów antenowych.
- Jeżeli interferencja zostanie wykryta przez mikroprocesor kuchenki, ustawienia wyświetlacza mogą ulec skasowaniu. Odłącz zasilanie kuchenki i ponownie podłącz aby rozwiązać problem. Skasuj ustawienia czasu.

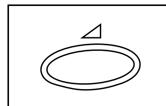
✉ Jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły Ci rozwiązać problemów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym firmy SAMSUNG.

Gotowanie/odgrzewanie

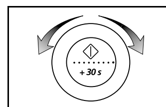
Poniżej przedstawiono w jaki sposób gotować lub odgrzewać żywność.

ZAWSZE sprawdź ustawienia gotowania zanim zostawisz kuchenkę bez nadzoru.

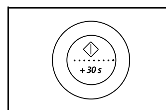
Najpierw umieść żywność na środku szklanego talerza. Zamknij drzwiczki.



1. Wciśnij przycisk ⊿ .
Rezultat: Wyświetli się wskazanie: 1000W (maksymalna moc gotowania):
Wybierz odpowiedni poziom mocy ponownie wciskając przycisk ⊿ aż do wyświetlenia odpowiedniego wskazania poziomu mocy.
Więcej informacji znajduje się w tabeli poziomów mocy.



2. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło sterowania**.



3. Wciśnij przycisk ◇ .
Rezultat: Włączy się światło wewnątrz kuchenki i zacznie się obracać talerz szklany:
1) gotowanie rozpocznie się i po zakończeniu rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) trzykrotnie, co minutę rozlegnie się jednorazowy sygnał przypominający.
3) ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

 **Nigdy** nie włączaj kuchenki gdy jest pusta.

 Jeśli chcesz krótko podgrzać potrawę z maksymalnym poziomem mocy kuchenki (1000W), po prostu wciśnij przycisk **+30s** dla każdych dodanych 30 sekund czasu podgrzewania. Kuchenka rozpocznie pracę natychmiast.

 Można zmieniać poziom mocy w czasie gotowania za pomocą przycisku ⊿ .

Poziomy mocy

Można wybrać jeden z poziomów mocy zamieszczonych poniżej.

Poziom mocy	Moc wyjściowa
NAJWYŻSZY	1000 W
WYSOKI	850 W
ŚREDNIO WYSOKI	600 W
ŚREDNI	450 W
ŚREDNIO NISKI	300 W
ROZMRAŻANIE ( )	180 W
NISKI/UTRZYMANIE CIEPŁA	100 W

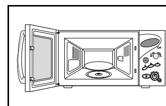
- Jeżeli zwiększysz poziom mocy, czas gotowania powinien być skrócony.
- Jeżeli zmniejszysz poziom mocy, czas gotowania powinien być wydłużony.

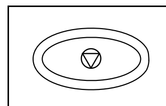
Jeżeli chcesz wydłużyć czas gotowania używając pokrętła sterowania.

Czas	Czas dodany
do 1 min.	Jednostka 5 sekund
1 -3 min.	Jednostka 10 sekund
3 - 10 min.	Jednostka 30 sekund
10 - 20 min.	Jednostka 1 min.
20 - 40 min.	Jednostka 2 min.
40 - 99 min.	Jednostka 5 min.

Zatrzymanie gotowania

Można w dowolnej chwili zatrzymać gotowanie.





1. Aby zatrzymać na chwilę;
Otwórz drzwiczki kuchenki.
Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Aby powrócić do gotowania, zamknij drzwiczki i wciśnij przycisk .

2. Aby zakończyć gotowanie;
Wciśnij przycisk .
Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Jeżeli chcesz skasować ustawienia gotowania, ponownie wciśnij przycisk **Cancel** ( ) .

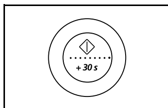


Można również skasować każde ustawienie przed rozpoczęciem gotowania przez wciśnięcie przycisku **Cancel** ( ).

PL

Zmiana czasu gotowania

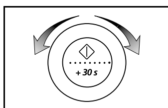
Można wydłużyć czas gotowania poprzez naciskanie przycisku "+30s" po razie na każde dodane 30 sekund.



Naciśnij przycisk **+30s** po razie na każde dodane 30 sekund.



Ustawienie czasu jest możliwe w trybach Microwave (mikrofale), Auto Reheat/Cook (automatyczne podgrzewanie/gotowanie), Szybkie Odgrzewanie i Wentylacja komory kuchenki (deodorizer).

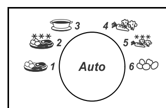


Aby wydłużyć lub skrócić gotowanie obracaj pokrętłem nastawczym w prawo lub w lewo.

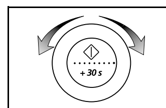
Używanie funkcji automatycznego odgrzewania/ automatycznego gotowania

Funkcja posiada pięć programów gotowania. Nie ma potrzeby ustawiania czasów gotowania i poziomów mocy kuchenki. Można tylko ustawić liczbę porcji obracając pokrętłem nastawczym.

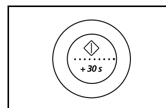
Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego. Następnie zamknij drzwiczki kuchenki.



1. Wybierz rodzaj żywności, którą gotujesz wciskając przycisk funkcji **Automatycznego Odgrzewania/Gotowania** (Auto) raz lub więcej razy.



2. Wybierz wielkość porcji obracając **pokrętłem nastawczym**. (patrz tabela)



3. Wciśnij przycisk

Rezultat: Gotowanie rozpocznie się. Po zakończeniu:
1) rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) trzykrotnie, co minutę kuchenka wyda sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
3) ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.



Używaj tylko przepisów przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

Ustawienia funkcji automatycznego odgrzewania/automatycznego gotowania

PL

Poniższa tabela przedstawia różne programy automatycznego pod-grzewania/gotowania, wagi, czasy odstania i odpowiednie zalecenia.

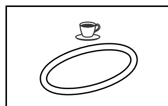
Kod/ Symbol	Rodzaj potrawy	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	**Potrawy gotowe** (Schłodzone)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Wyjmij z lodówki ceramiczny ta-lerz, przykryj go przezroczystą folią i umieść na szklanym talerzu. Taki gotowy posiłek składa się z trzech składników, np. mięsa z sosem, warzyw i dania dodatkowego jak ziemniaki, ryż czy makaron.
2	**Zamrożone potrawy gotowe**	300-350 g 400-450 g	4 min.	Wyjmij zamrożone jedzenie (-18°C) i sprawdź czy naczynie nadaje się do odgrzewania w kuchni mikrofalowej. Ponakłuwaj folię. Zamrożoną, gotową potrawę postaw na środku talerza obrotowego. Program ten jest odpo-wiedni do odgrzewania gotowych potraw składających się z trzech składników (np. mięsa z sosem, warzyw i dania dodatkowego jak ziemniaki, ryż czy makaron).
3	**Zupa/Sos** (Schłodzone)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml	2-3 min.	Wlej zupę/sos do głębokiego talerza lub miski i przykryj na czas podgrzewania i odstania. Starannie zamieszaj przed i po odstaniu.
4	**Świeże warzywa**	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 min.	Zważ warzywa po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na równej wielkości kawałki. Włóż do szklanej miski z przykrywką. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody do gotowania 100-250g, 45 ml (3 łyżki stołowe) do 200-450g, 60-75 ml (4-5 łyżek sto-łowych) do 500-750 g warzyw. Zamieszaj po ugotowaniu. (przy gotowaniu większych ilości zamieszaj raz w trakcie gotowania).

Kod/ Symbol	Rodzaj potrawy	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
5	**Zamrożone warzywa**	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 min.	Zważ zamrożone warzywa (-18°C), i włóż do miski z przy-krywką ze szkła żaroodpornego o odpowiedniej wielkości. Do gotowania 100-450g warzyw dodaj 15ml (1 łyżkę stołową) wody, do 500-750g dodaj 30ml (2 łyżki stołowe). Zamieszaj po ugotowaniu i podczas odsta-nia. Przy gotowaniu większych ilości zamieszaj raz w trakcie gotowania. Program ten jest odpowiedni do gotowania mrożonek groszku, kukurydzy, brokułów, kalafiora i mieszanek warzywnych jak groszek z mar-chewką i kalafiorem.
6	**Obrane ziemniaki**	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 min.	Zważ ziemniaki po obraniu, umyciu i pocięciu na równej wielkości kawałki. Włóż je do szklanej miski z przykrywką ze szkła żaroodpornego. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody do 200-450g, 60 ml (4 łyżki stołowe) do 500-650g, 75 ml (5 łyżek stołowych) do 700-750g gotowanych ziemniaków.

Używanie funkcji Szybkiego Odgrzewania

W funkcji Szybkiego odgrzewania czas jest ustawiany automatycznie i nie ma potrzeby włączania kuchenki przyciskiem start. Można ustawiać ilość porcji wciskając przycisk Szybkiego Odgrzewania odpowiednią ilość razy.

Najpierw umieść potrawy na środku talerza obrotowego i zamknij drzwiczki.



Wciśnij przycisk Szybkie Odgrzewanie (☕) żądaną ilość razy.

Rezultat: Gotowanie rozpocznie się po około dwóch sekundach. Po zakończeniu:
1) rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) trzykrotnie, co minutę kuchenka wyda sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
3) ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

Przykład: Wciśnij przycisk Szybkie Odgrzewanie (☕) przy razy aby podgrzać trzy filiżanki kawy. Zobacz tabela poniżej.

✉ Używaj tylko przepisów przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

Ustawienia funkcji Szybkiego Odgrzewania

Poniższa tabela prezentuje czasy odstania, ilości i zalecenia właściwe dla programu Szybkiego Odgrzewania.

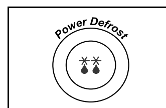
Przycisk	Rodzaj potrawy	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
☕	Napoje (kawa, mleko, herbata, woda o temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	1-2 min.	Wlej napój do ceramicznej filiżanki i odgrzej bez przykrycia. 1 filiżankę ustaw na środku, 2 naprzeciw siebie i 3 lub 4 w koło na talerzu obrotowym. Zamieszaj dokładnie przed i po czasie odstania, zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczyń z kuchenki.

Używanie funkcji automatycznego rozmrażania Power Defrost

Funkcja automatycznego rozmrażania Power Defrost pozwala na rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb. Czas rozmrażania i poziom mocy zostaną ustawione automatycznie.

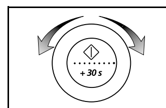
✉ Używaj wyłącznie naczyń przeznaczonych do używania w kuchence mikrofalowej.

Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki.

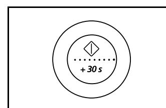


1. Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz gotować wciskając przycisk **Power Defrost** (❄) raz lub więcej razy. (Więcej szczegółów znajduje się w tabeli na następnej stronie)

   Przykład: Wciśnij przycisk **Power Defrost** (❄) trzy razy by rozmrozić rybę.



2. Wybierz wagę żywności obracając **pokrętłem nastawczym**. Maksymalna możliwa waga żywności do rozmrażania wynosi 2000 g.



3. Wciśnij przycisk ◇ .

   Rezultat:
   - rozpocznie się rozmrażanie.
   - w połowie czasu rozmrażania kuchenka wyda sygnał dźwiękowy dla przypomnienia o obróceniu żywności.
   - ponownie wciśnij przycisk ◇ aby zakończyć rozmrażanie.

✉ Można również rozmrażać żywność manualnie. Aby to zrobić, wybierz funkcję automatycznego gotowania/podgrzewania z poziomem mocy mikrofal 180 W. Więcej szczegółów znajduje się w rozdziale zatytułowanym "Gotowanie/Odgrzewanie" na stronie 8.

Ustawienia funkcji automatycznego rozmrażania Power Defrost

Przed rozmrażaniem usuń z żywności wszystkie materiały opakowania.

Umieść żywność na talerzu szklanym.

Obróć żywność na drugą stronę po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.

Przestrzegaj czasów odstania po zakończeniu automatycznego rozmrażania Power Defrost.

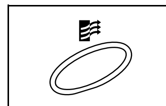
Żywność	Porcja	Czas odstania	Zalecenia
1 Mięso	200-2000g	20-60min.	Okryj krawędzie folią aluminiową. Obróć
2 Drób	200-2000g	20-60min.	żywność na drugą stronę po sygnale
3 Ryby	200-2000g	20-50min.	dźwiękowym z kuchenki.

☒ Wybierz funkcję rozmrażania z poziomem mocy 180 W jeżeli chcesz rozmrażać żywność manualnie. Więcej szczegółów na temat rozmrażania manualnego i czasów rozmrażania znajduje się na stronie 20.

Używanie funkcji wentylacji komory kuchenki (deodorizer)

Używaj tej funkcji po gotowaniu żywności o intensywnym zapachu lub kiedy wewnątrz kuchenki znajduje się dużo dymu.

Najpierw wyczyść wnętrze kuchenki.



Wciśnij przycisk Wentylacji komory ( ) po zakończeniu czyszczenia. Usłyszysz czterokrotny sygnał dźwiękowy.

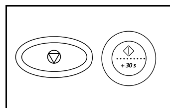
☒ Czas usuwania zapachów został określony na 5 minut. Można go wydłużać o 30 sekund za każdorazowym wciśnięciem przycisku **+30s**.

☒ Można również ustawić czas wentylacji obracając pokrętło nastawcze w prawo lub w lewo.

☒ Maksymalny czas wentylacji wynosi 15 minut.

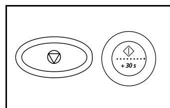
Wyłączanie sygnału dźwiękowego

W każdej chwili można wyłączyć sygnalizację dźwiękową kuchenki.



1. Wciśnij równocześnie przyciski i .
<u>Rezultat:</u> Kuchenka nie będzie sygnalizowała dźwiękiem każdorazowego wciśnięcia przycisków sterowania.

OFF



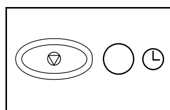
2. Aby włączyć sygnały dźwiękowe, ponownie równocześnie wciśnij przyciski i .
<u>Rezultat:</u> Kuchenka ponownie będzie działała z sygnalizacją dźwiękową przycisków.

On

Blokada zabezpieczająca kuchenkę mikrofalową

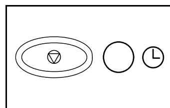
Państwa kuchenka jest wyposażona w funkcję blokady dostępu zabezpieczającą przed niepożądanym użyciem jej przez dzieci czy inne osoby niepowołane w sposób przypadkowy.

Kuchenka może być zablokowana w każdej chwili.



1. Wciśnij równocześnie przyciski i .
<u>Rezultat:</u> Kuchenka jest zablokowana (nie mogą być wybrane żadne funkcje kuchenki).

L



2. Ponownie wciśnij równocześnie przyciski i .
<u>Rezultat:</u> Kuchenka może być normalnie obsługiwana.

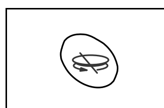
Zatrzymanie talerza obrotowego

Przycisk włączania/wyłączania ( ) talerza obrotowego umożliwia uży-wanie większych naczyń w komorze kuchenki dzięki zatrzymaniu obra-cania się talerza (wyłącznie w czasie gotowania w trybie manualnym).

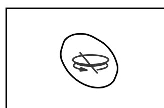
 Rezultaty będą mniej zadowalające ponieważ żywność będzie mniej równomiernie ugotowana. Zalecamy obrócenie naczynia po upływie połowy czasu gotowania.

 **Ostrzeżenie**! Nie włączaj talerza gdy wewnątrz kuchenki znajduje się żywność.

<u>Powód</u>: Może to spowodować zapalenie lub uszkodzenie kuchenki.



1. Wciśnij przycisk **Włączania/wyłączania** talerza ( ).
<u>Rezultat:</u> Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ( ) włączania/wyłączania talerza i talerz nie będzie się obracał.



2. Aby ponownie włączyć funkcję obracania się talerza, ponownie wciśnij przycisk **Włączania/wyłączania** talerza ( ) .
<u>Rezultat:</u> Na wyświetlaczu zgaśnie wskazanie ( ) włączania/wyłączania talerza i talerz będzie obracał podczas gotowania.

 **Nie wciskaj przycisku Włączania/wyłączania talerza** ( ) w czasie trwania gotowania.

Naczynia, które można używać w kuchence mikrofalowej

PL

Mikrofale, aby móc gotować w kuchence mikrofalowej, powinny swobodnie docierać do żywności bez odbijania lub pochłaniania przez używane naczynie. W związku z tym należy uważnie dobierać naczynia. Jeżeli naczynie jest opisane jako nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej, nie musisz się niczego obawiać. W poniższej tabeli przedstawione zostały różne rodzaje naczyń oraz wskazówki dotyczące ich stosowania w kuchniach mikrofalowych.

Rodzaj naczynia	Stosowanie	Uwagi
Folia aluminiowa	✓ ✗	Może być stosowana w małych ilościach w celu zabezpieczenia niektórych fragmentów przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni lub została użyta w zbyt dużych ilościach, może wystąpić iskrzenie.
Talerz do opiekania	✓	Nie podgrzewaj go wstępnie dłużej niż osiem minut.
Porcelana i ceramika	✓	Porcelit, ceramika, emaliowane na-czynia gliniane, chińska porcelana itp. są odpowiednie pod warunkiem, że nie są zdobione metalem.
Poliestrowe naczynia jednorazowego użytku	✓	Mrożonki są czasem pakowane do takich naczyń.
Opakowania produktów gotowych do spożycia (fast-food)		
• Kubki i pojemniki polistyrenowe	✓	Mogą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia polistyrenu.
• Torebki papierowe lub gazety	✗	Mogą się zapalić.
• Papier z makulatury lub opaski metalowe	✗	Mogą spowodować iskrzenie.
Naczynia szklane		
• Naczynie, w których potrawy są przygotowywane w kuchence i podawane	✓	Mogą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych wykończeń.
• Naczynia z cienkiego szkła	✓	Mogą być używane do podgrzania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć jeżeli zostanie gwałtownie rozgrzane.
• Słoiki szklane	✓	Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłącznie do podgrzewania.
Metalowe		
• Półmiski • Opaski zaciskowe do torebek	✗ ✗	Mogą powodować iskrzenia i doprowadzić do pojawienia się ognia.
Papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i ręczniki	✓	Mogą być używane przy krótkich czasach gotowania lub pieczenia. Także do pochłaniania nadmiaru wilgoci
• Papier z makulatury	✗	Może powodować iskrzenie.
Plastikowe		
• Pojemniki	✓	Szczególnie gdy są wykonane z tworzywa termoodpornego. Niektóre inne rodzaje tworzyw mogą ulec odkształceniu lub odbarwieniu w wysokiej temperaturze
• Cienka, przezroczysta folia	✓	Można ją stosować w celu utrzymania wil-gotności w żywności. Nie powinna doty-kać żywności. Zachowaj ostrożność pod-czas zdejmowania folii, ponieważ wydo-bywać się będzie spod niej gorąca para
• Torebki do mrożonek	✓ ✗	Można stosować tylko gdy są to torebki, w których można żywność gotować i gdy są one przeznaczone do gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Nie powinny być hermetyczne. W razie konieczności przebij torebkę widelcem.
Papier woskowy lub tłuszczo odporny	✓	Można go stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności oraz w celu zapobieżenia rozpryski-waniu potrawy.

Książka kucharska

MIKROFALE

Energia mikrofalowa dokładnie penetruje żywność, zatrzymywana i pochłaniana przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i składniki cukrowe. Mikrofale wprowadzają cząstki molekularne żywności w silne drgania. Gwałtowne ruch molekuł powoduje tarcie i objawia się w postaci gorąca gotującego żywność.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej:

Naczynia muszą przepuszczać energię mikrofalową aby maksymalnie efektywnie oddziaływać na żywność. Mikrofale są odbijane przez metale, jak stal nierdzewna, aluminium, miedź ale przechodzą przez ceramikę, szkło, porcelanę, plastik tak dobrze jak przez papier czy drewno. Nie wolno więc używać do gotowania w kuchenkach mikrofalowych naczyń czy pojemników z metalu.

Żywność, która może być gotowana w kuchenkach mikrofalowych:

Jest dużo rodzajów takiej żywności: świeże lub zamrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, ziarna, fasola, ryby, mięso. Również sosy, polewy, zupy, puddingi, półprodukty, musy owocowe mogą być gotowane w kuchenkach. Ogólnie mówiąc w kuchence mikrofalowej można przygotować wszystko to co na konwencjonalnej kuchni - np. rozpuszczone masło czy czekolada (patrz rozdział sposoby i wskazówki).

Przykrywanie naczyń podczas gotowania

Przykrycie gotowanej żywności jest bardzo ważną czynnością, gdyż parująca woda w postaci pary wpływa w istotny sposób na proces gotowania. Żywność może być przykryta na kilka sposobów: ceramicznym talerzem, plastikową przykrywką lub cienką folią przeznaczoną do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.

Czasy odstania

Kiedy gotowanie jest zakończone, ważne jest aby odczekać aż temperatura wyrówna się w gotowanej w kuchence żywności.

Przewodnik kucharski dla mrożonych warzyw

Używaj miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas - patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu.
Dwukrotnie zamieszaj w trakcie i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Zostaw do odstania pod przykryciem.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Szpinak	300g	600W	10-11	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody.
Brokuły	300g	600W	9-10	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody.
Groszek zielony	300g	600W	8-9	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody.
Zielona fasola	300g	600W	8½-9½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody.
Mieszanka warzywna (marchew/ groszek/ kukurydza)	300g	600W	8-9	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody.
Mieszanka warzywna (chińska)	300g	600W	9-10	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody.

Przewodnik gotowania ryżu i makaronu

Ryż : Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką - ryż dwukrotnie zwiększa objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem.
Po gotowaniu dokładnie zamieszaj przed odstaniem, dodaj sól, zioła lub masło.
Pamiętaj : ryż może nie wchłonąć całej wody użytej do gotowania.

Makaron: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze zamieszaj. Gotuj bez przykrycia. Mieszaj od czasu do czasu podczas i po gotowaniu. Przykryj na czas odstania i następnie dokładnie odsącz.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Ryż biały (paraboliczny)	250g 375g	1000W	14-15 16½-17½	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (paraboliczny)	250g 375g	1000W	19-20 21-22	5-10	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (biały + dziki)	250g 375g	1000W	15-16 17½-18½	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Mieszanka (ryż + ziarno)	250g 375g	1000W	16-17 20-21	5-10	Dodaj 400 ml zimnej wody. Dodaj 550 ml zimnej wody.
Makaron	250g 500g	1000W	10-11 12-14	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody. Dodaj 2000 ml gorącej wody.

Przewodnik kucharski dla świeżych warzyw

Użyj żaroodpornego naczynia ze szkła z pokrywką. Dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw, chyba że są podane inne zalecane ilości - patrz tabela. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas - patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu. Raz zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem na 3 minuty.

Wskazówka: Potnij warzywa na mniej więcej równe kawałki. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.

Wszystkie warzywa świeże powinny być ugotowane z użyciem pełnej mocy kuchenki (1000W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Brokuły	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Ułóż je łodyżkami do środka.
Brukselka	250g	6-6½	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyż. st.) wody.
Marchew	250g	4½-5	3	Potnij na równe plasterki.
Kalafior	250g 500g	5-5½ 8-8½	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Duże potnij na połowy. Ułóż je łodyżkami do środka.
Cukinie	250g	4-4½	3	Potnij na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyż. st.) wody lub kawałek masła. Gotuj aż zmięknie.
Bakłażany	250g	3-3½	3	Potnij na drobne plasterki i pokrop sokiem z cytryny (1 łyż. st.)
Pory	250g	4-4½	3	Potnij w grube krążki.
Grzyby	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Przygotuj małe lub pokrojone. Nie doda-waj wody. Skrop sokiem z cytryny. Do-daj pieprz i sól. Osącz przed podaniem.
Cebule	250g	4½-5	3	Potnij na plasterki lub na połówki. Dodaj 15 ml (1 łyż. st.) wody.
Papryka	250g	4-4½	3	Potnij na drobne plasterki.
Ziemniaki	250g 500g	4½-5½ 7½-8½	3	Zważ obrane i pokrój na równej wielkości połówki lub ćwiartki.
Rzepa	250g	5-5½	3	Potnij rzepę w drobną kostkę.

Przewodnik gotowania świeżych ryb

Użyj poziomów mocy i czasów gotowania w poniższej tabeli jako przewodnika.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Filety rybne	200 g 400 g	600 W	3½-4½ 6-7	3-5	Umyj w wodzie, skrop sokiem z cytryny i ułóż filety rybne na płaskim talerzu ze szkła żaroodpornego. Przykryj folią do kuchni mikrofalowych. Pozostaw do odstania na 3-5 minut.
Całe ryby	350 g 700 g	600W	4½-5½ 8-10	3-5	Umyj w wodzie, skrop sokiem z cytryny i włóż je do owalnego naczynia ze szkła żaroodpornego (2 ryby głową do ogona). Przykryj folią do kuchni mikrofalowych na czas gotowania i odstania. Pozostaw do odstania na 3-5 minut.

PL

ODGRZEWANIE

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność w takim samym czasie co konwencjonalna kuchnia gazowa czy elektryczna.
Używaj poziomów mocy i czasów gotowania według zamieszczonych w przewodniku zaleceń. Czasy uwzględniają temperaturę wyjściową np. pokojową +18 - +20°C lub schłodzonej w lodówce żywności +5 - +7°C.

Przygotowanie i przykrycie

Unikaj odgrzewania dużych porcji mięsa - może dojść do przypalenia, wysuszenia zewnętrznych części zanim środek uzyska odpowiednią do podania temperaturę. Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

Poziomy mocy i mieszanie potraw

Niektóre potrawy wymagają do odgrzewania mocy 1000 W kiedy inne potrzebują 850 W, 600 W czy nawet 300 W.
Sprawdź zawarte w tabeli zalecane poziomy mocy dla różnych produktów. Generalnie, lepiej jest w większości przypadków używać mniejszych poziomów mocy kuchenki, szczególnie jeżeli potrawa jest delikatna czy w dużych ilościach. W niektórych przypadkach jednak lepiej jest ją podgrzać szybko(na przykład paszteciki).
Dobrze wymieszaj lub obracaj żywność w trakcie odgrzewania aby osiągnąć najlepsze rezultaty. Jeżeli to możliwe, zamieszaj ją również przed samym podaniem.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i pokarmy dla niemowląt. Aby uniknąć wykipienia lub wrzenia mieszaj je często przed, w trakcie i po podgrzewaniu. Pozostaw płyny w kuchence na czas odstania. Zalecamy włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka. Unikaj przegrzania jedzenia. Zalecamy ustawienie krótszego czasu i jeżeli to będzie konieczne - zwiększenie czasu o dodatkowe minuty w razie konieczności.

Podgrzewanie i czas odstania

Jeżeli odgrzewasz żywność po raz pierwszy - zanotuj ustawienie; może być pomocne przy następnych próbach.
Zawsze upewnij się, że odgrzewana żywność jest w całości gorąca. Pozostaw jedzenie na krótki czas po podgrzaniu, aby wyrównało temperaturę. Zalecany czas odstania wynosi 2 - 4 minuty, chyba że inny jest podany w tabeli poniżej.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Zobacz też rozdział z instrukcjami bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

Zawsze pozostaw do odstania płyny na co najmniej 20 sekund po wyłączeniu się kuchenki dla oddania i wyrównania temperatury. Jeżeli to konieczne, zamieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE mieszaj płyny po podgrzaniu. Aby uniknąć zagotowania czy wykipienia płynów, zalecane jest włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka oraz zamieszanie przed, w trakcie i po podgrzaniu.

PODGRZEWANIE POKARMÓW DLA NIEMOWLĄT

POKARMY DLA NIEMOWLĄT:

Włóż pokarm do ceramicznego naczynia. Przykryj plastikowa pokrywką. Dobrze zamieszaj po podgrzaniu! Odstaw na 2-3 minuty przed podaniem. Ponownie zamieszaj i sprawdź temperaturę: między 30 - 40°C.

MLEKO DLA NIEMOWLĄT:

Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie podgrzewaj mleka w butelce ze smoczkiem, bo może ona wybuchnąć z przegrzania. Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem ! Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. Zalecana temperatura podania wynosi ok.37°C.

ZAPAMIĘTAJ:

Aby zapobiec oparzeniom należy dokładnie sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt. Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki do przygotowywania mleka i jedzenia dla niemowląt o temperaturze około +18°C - +20°C.

Odgrzewanie zamrożonej żywności

Użyj poziomów mocy i czasów gotowania w poniższej tabeli jako przewodnika.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Makaron (mrożony)	400g	600W	15-17	3	Włóż zamrożony makaron, na przy-kład tortellini czy ravioli do płaskiego naczynia ze szkła żaroodpornego. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu w czasie gotowania i przed czasem odstania.
Kawałki mięsa z sosem (zamro-żone)	450g	600W	14-16	3	Włóż zamrożoną potrawę (np. curry z kurczaka) do płaskiego talerza ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas gotowania i przed czasem odstania.
Zupa (zamro-żona)	500g	850W	12-14	3	Zamrożoną zupę włóż do odpowied-niego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem. Zamieszaj od czasu do czasu podczas gotowania i przed czasem odstania.
Knedle drożdżowe	150g 300g	600W	2-3 3-4	3	Włóż 2-4 zamrożone knedle drożdżo-we jeden obok drugiego do dużej miski ze szkła żaroodpornego z po-krywką. Zwilż zimną wodą z wierzchu. Gotuj pod przykryciem.

PL

Podgrzewanie płynów i potraw

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Napoje (kawa, mleko, herbata, woda o temperaturze pokojowej)	150 ml (1filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	1000W	1-1½ 1½-2 2½-3 3½-4	1-2	Wlej do ceramicznych filiżanek i podgrzewaj odkryte. Ustaw 1 filiżanekę na środku, 2 naprzeciw siebie, 3 czy 4 w koło. Zamieszaj przed i po czasie odstania; ostrożnie wyjmuj z kuchenki.
Zupa (schłodzona)	350g 450g 550g	1000W	3-4 3½-4½ 4-5	2-3	Wlej do głębokiego ceramicznego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Dobrze zamieszaj po podgrzaniu i jeszcze raz przed podaniem.
Gulasz (schłodzony)	350g	600W	4½-5½	2-3	Nałóż gulasz do głębokiego ceramicznego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania oraz przed odstaniem i podaniem.
Makaron z sosem (schłodzony)	350g	600W	3½-4½	3	Nałóż spaghetti (lub inny ma-karon jajeczny) na płaski, ce-ramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek. Zamieszaj przed podaniem.
Makaron z nadzieniem i sosem (schłodzony)	350g	600W	4-5	3	Nałóż do głębokiego, ceramicznego talerza makaron (ravioli, tortellini). Przykryj pokrywką plastiko-wą. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Danie na talerzu (schłodzone)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Gotowe do odgrzania danie składające się z 2-3 składników umieść na ceramicznym talerzu. Przykryj przeźroczystą folią.

Podgrzewanie pokarmów i mleka dla niemowląt

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika odgrzewania w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Pokarm dla niemowląt (warzywa + mięso)	190g	600W	30s	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Owsianka (ziarno + mleko + owoce)	190g	600W	20s	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Mleko niemowlęce	100ml 200ml	300W	30 - 40 s 1 min 10 s - 1 min 20 s	2-3	Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Dobrze zamieszaj i wstrząśnij przed podgrzaniem. Podgrzewaj odkryte. Dobrze wstrząśnij i pozostaw do odstania na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dokładnie wstrząśnij i starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku.

PL

ROZMRAŻANIE

Mikrofale są doskonałym sposobem na rozmrażanie żywności. Rozmrażają delikatnie i w krótkim czasie zamrożone produkty. Może to być pomocne w przypadku niespodziewanych gości.
Zamrożony drób musi być starannie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń wszystkie metalowe części opakowania, obrączki itp. by pozwolić na odparowanie powstałego po rozmrożeniu płynu.
Włóż zamrożone mięso do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w połowie czasu, odlej płyn i usuń tak szybko jak to możliwe wszystkie podroby.
Od czasu do czasu sprawdź temperaturę mięsa aby upewnić się, że mięso nie stało się ciepłe.
Najmniejsze części mogą szybciej się ogrzewać i aby tego uniknąć można owinąć je małymi paskami folii aluminiowej w czasie rozmrażania.
Jeżeli jednak mięso podgrzeje się z jednej strony, odstaw je na 20 minut przed ponownym rozpoczęciem rozmrażania po obróceniu.
Pozostaw rozmrażaną rybę, mięso lub drób do całkowitego rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrożenia mięsa zależy głównie od jego masy. Skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej.

Wskazówka: Płaskie kawałki rozmrażają się lepiej niż grube, a małe kawałki szybciej niż duże. Należy o tym pamiętać w czasie zamrażania jak i rozmrażania żywności. Dla rozmrażania żywności zamro-żonej w temperaturze około -18 do -20 °C skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej jako przewodnika.

Wszystkie zamrożone produkty powinny być rozmrażane z mocą na poziomie rozmrażania (180 W,).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Mięso Kotlety wołowe Steki wieprzowe	 200g 400g 250g	 7½ - 8½ 14 -16 8½ - 9½	 5-20	 Umieść mięso na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce owiń folią aluminiową.Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Drób Porcjowany kurczak Cały kurczak	 500 g (2 kawałki) 1200g	 17 - 18 28 - 30	 15-60	 Ułóż kawałki kurczaka skórą do dołu, całego kurczaka piersią do dołu na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce, jak skrzydełka, owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Ryby Filety rybne	 200g (2 szt) 400 g (4 szt)	 7-8 14 - 15	 15-20	Połóż ryby na płaskim, cera-micznym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod grubsze. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Owoce Jagody	 250g	 8 - 9	 5 - 15	Rozłóż owoce na płaskim, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Chleb Bułki (po 50 g szt.) Tostowy/ Sandwich Pieczywo ciemne(wie-loziarniste)	 2 szt. 4 szt. 250 g	 1½ - 2 3 - 3½ 6 - 6½	 5 - 10	 Rozłóż bułki w koło na talerzu lub chleb na papierze kuchennym i połóż na talerzu obrotowym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!

Książka kucharska (ciąg dalszy)

WSKAZÓWKI SPECJALNE

MASŁO ROZPUSZCZANE
Włóż 50 g masła do małej szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund z mocą 1000 W, aż masło się rozpuści.

ROZPUSZCZONA CZEKOLADA
Włóż 100 g czekolady do małej, głębokiej szklanej miski. Podgrzewaj przez 3-5 minut, z mocą 450 W aż do rozpuszczenia.
Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania!

ROZPUSZCZONY MIÓD KRYSTALICZNY
Włóż 20 g miodu do małej, głębokiej szklanej miski. Podgrzewaj przez 20-30 sekund z mocą 300 W, aż miód się rozpuści.

ROZPUSZCZONA ŻELATYNA
Wsyp 10 g żelatyny do zimnej wody i pozostaw na 5 minut. Odsączoną włóż do małej, żaroodpornej miski. Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W. Zamieszaj po rozpuszczeniu.

GOTOWANIE LUKRU/POLEWY (DO CIASTA I TORTU)
Wymieszaj lukier w proszku (ok. 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce żaroodpornej z mocą 1000 W przez 3½ do 4½ minuty aż lukier/polewa będzie gotowy. Dwukrotnie zmieszaj podczas gotowania.

GOTOWANY DŻEM
Włóż 600 g owoców w odpowiedniej wielkości naczynie żaroodporne z przykryciem, dodaj 300 g cukru żelującego i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10- 12 minut z maksymalną mocą kuchenki. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania. Wylej bezpośrednio do małych słoików twist-off, połóż je na zakrętkach i odczekaj 5 minut.

PUDDING (budyń)
Zmieszaj budyń z cukrem i mlekiem wg przepisu na opakowaniu (na 500 ml). Użyj odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego z przykryciem. Gotuj przez 6½ do 7½ minuty z mocą 1000 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania.

PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE
Rozłóż 30 g płatków migdałowych na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie 3½ - 4½ minutowego podpiekania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2 - 3 minuty. Użyj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

Czyszczenie kuchenki

Aby unikać gromadzenia się resztek żywności i osadzania się tłuszczu, należy regularnie czyścić niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej:

- ***wewnętrzne i zewnętrzne powierzchni***
- ***drzwi i ich uszczelki***
- ***talerz szklany i pierścień obrotowy***

 **ZAWSZE** sprawdzaj, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłowo.

1. Zmywaj powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz i osusz.

2. Usuwaj wszystkie plamy i zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni przy pomocy namydlonej szmatki, a następnie opłucz i osusz.

3. Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych zapachów, umieść na szklanym talerzu kubek z rozcieńczonym sokiem cytrynowym i podgrzewaj go przez 10 min przy maksymalnym poziomie mocy.

4. Jeżeli to konieczne, myj szklany talerz po każdorazowym użyciu.

 **NIE** wlewaj wody do otworów wentylacyjnych. NIGDY nie używaj materiałów ściernych lub rozpuszczalników chemicznych. Myjąc uszczelki drzwiowe zwróć szczególną uwagę, aby upewnić się, że nie ma w nich cząstek:

- zanieczyszczeń
- osadów przeszkadzających w szczelnym zamknięciu drzwiczek.

PL

Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej

Konserwując lub oddając do naprawy kuchenkę mikrofalową musisz zachować kilka prostych środków ostrożności.

Kuchenki mikrofalowej nie można używać w następujących przypadkach:

- ***są złamane zawiasy drzwiowe***
- ***są uszkodzone uszczelki drzwiowe***
- ***jest pokrzywiona lub wgięta obudowa.***

Naprawy może przeprowadzać wyłącznie pracownik serwisu posiadającego autoryzację producenta kuchenki mikrofalowej.

☛ NIGDY nie zdejmuj osłony zewnętrznej z kuchni mikrofalowej. Jeżeli kuchenka mikrofalowa jest niesprawna i wymaga naprawy lub masz wątpliwości co do poprawności jej działania, wykonaj następujące czynności:

- wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego
- skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym

✉ Jeżeli przez jakiś czas nie zamierzasz używać kuchenki mikrofalowej, postaw ją w suchym, pozbawionym kurzu miejscu.

Powód: Kurz i wilgoć mogą niekorzystnie oddziaływać na robocze części kuchenki mikrofalowej.

✉ Kuchenka nie jest przeznaczona do użytkowania w warunkach przemysłowych i w celach zarobkowych.

Dane techniczne

SAMSUNG ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego zastrzega się możliwość dokonywania zmian zarówno w danych technicznych, jak i niniejszej instrukcji obsługi.

Model	**M1977N**
Zródło zasilania	230V ~ 50 Hz
Pobór mocy Mikrofale	 1400 W
Moc wyjściowa mikrofal	100 W / 1000 W (IEC-705)
Częstotliwość pracy	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metoda chłodzenia	Silniczek chłodzący - wentylator
Wymiary (szer x wys x głęb) Zewnętrzne Komory	 517 x 297 x 420 mm 336 x 241 x 349 mm
Objętość komory	28 l
Waga netto	ok. 16 kg


SAMSUNG
ELECTRONICS